

Koken en kleuren bij Koekenbier

Mary Koekenbier en Cees Helder en hun gezamenlijke basis

Ze zien elkaar voor het eerst, maar ze hebben stof voor uren herinnering. We hebben de schilderes Mary Koekenbier en de topkok Cees Helder gevraagd samen te lunchen in het Alkmaarse restaurant, waar ook belangrijke transacties zijn gesloten na de stierenkeuring.

Wat de reden van het uitje was, weet Cees Helder zich niet meer te herinneren. Wel dat het hele gezin (inclusief de beide oma's) bij Koekenbier in Alkmaar ging eten. En dat betekende wat voor het boerengezin uit de Starnpolder bij De Rijp. Cees was een jaar of twaalfdertien, hij ging pas naar de LTS in Schagen — eerst met de fiets naar Alkmaar en dan met de trein naar Schagen — omdat daar een aparte afdeling banketbakkerij was. Nee, vaders boerenbedrijf zou de middelste van de vijf kinderen niet voortzetten, dat was al snel duidelijk. Die rol leek eerder weggelegd voor de oudere broer André, maar die koos naderhand voor de HLS en hij werd onder andere fokkerijspecialist in Noord-Brabant. Cees moest gerust wel eens helpen met het melken, maar hij glunderde meer wanneer hij in het weekend moeder — ze is intussen negentig — mocht helpen

met het bakken van het brood. En wat was hij tijdens dat bijzondere uitje naar de stad opgetogen toen hij van mevrouw Koekenbier even in de keuken mocht kijken. 'Ik herinner het me nog als de dag van gisteren, wat een enorme ketels', zegt hij nu.

Dé zaak

Natuurlijk hebben we afgesproken in grand café Koekenbier, het pand vol geschiedenis, waar nu Richard de Jong de scepter zwaait. Aan de andere zijde van de tafel schuift Mary Koekenbier aan, telg uit het grote gezin. 'Ik sliep als kind op de voorzolder, grenzend aan de grote bovenzaal', wijst ze. Moeder Koekenbier 'deed' de zaak, vader was vaak ziek. En ze deed dat met een bijzondere allure. Helder: 'Het was dé zaak van Noord-Holland. Ja, Koekenbier wás het.'

Mary was de tweede uit het gezin van ne-



Mary Koekenbier en Cees Helder: koe staat bij beiden in hoog aanzien

Cees kent ze van huisuit: 'Ik herinner me de geur van de herfst, de dankbare blik in de ogen van de koeien wanneer ze op stal mochten uit de sompige graslanden. Koeien op stal, dat gevoel van geborgenheid. De wijsheid, die sprak uit de koppen van de oude koeien met hun gebogen horens. Maar ook die blijheid van de lente.' Mary kwam in de ban van de koe tijdens logeerpartijen bij familie in Loenen aan de Vecht. Bij de overbuurman-boer genoot ze in de stal. 'Ik kwam graag bij ze in hun huiskamer. Die dampen, die geuren. Hun gemoedelijkheid, hun saamhorigheid. Het licht op hun ruggen. Daar voelde ik me echt gelukkig.'

Kunst en ambacht

Over hun opmerkelijke carrière doen ze bescheiden in het café. Cees Helder zwaait in z'n toprestaurant — samen met z'n echtgenote Rosalie — de scepter over een staf van zo'n vijftig mensen, Mary exposeert ook na haar jubileumfeest in de grote kerk van Alkmaar met

gen. Ze was drie toen ze naar kostschool moest en haar broers en zussen maar enkele malen per jaar zag. 'De zaak ging voor, het kon niet anders, maar een leuke jeugd was het niet. Pas later heb ik begrepen dat er voor moeder geen andere keus was', mijmert ze nu. Na de kostschool zou ze de school voor modeontwerpsters volgen, maar het werd de huishoudschool in Bergen. En thuis moest ze aanpakken: afwassen, opruimen en de ramen zemen. Toen ze zeventien was mocht ze achter het buffet in het café. Mary nu: 'Toen ontdekte ik dat ik goed met mensen kon omgaan. Daar profiteer ik nog altijd van, want ook een kunstenaar moet organiseren, aanpakken en communiceren.' Was er even een moment van rust dan sloop ze naar haar kamertje om mooie dingen te tekenen.

De basis

Mary stond net niet meer achter het buffet toen Cees Helder na zijn kijkje in de keuken van moeder Koekenbier een prachtig aanbod kreeg: hij mocht in de vakanties komen werken als keukenhulp. 'Ze noemde me altijd Keessie', klinkt het nu nog vertederd uit zijn

mond. De jongere zussen van Mary kent hij nog stuk voor stuk, jarenlang bleef hij in de keuken helpen, ook toen hij naar de mulo ging. De basis van zijn indrukwekkende carrière, die hij op eigen kracht maakte, situeert Cees Helder graag ter plekke, wanneer we gezamenlijk van de lunch genieten. 'Bij Koekenbier', zo klonk het in het verleden vaak, wanneer werd afgesproken voor zaken na de centrale stierenkeuring van Noord-Holland. Dat gold al toen die in april van elk jaar werd gehouden op de Bergerhout, en nog meer toen werd uitgeweken naar de muziektuin van de Alkmaarderhout — het belendende park van (nog altijd) het AZ-voetbalstadion. Wanneer de wind gunstig woei kon men de geuren van de gerechten uit restaurant Koekenbier opsnuiven. En de 'bobo's' mochten zich voor het slotdiner traditiegetrouw wenden naar het Gulden Vlies, veel topfokkers en hun klanten togen naar Koekenbier.

Koe centraal

Cees en Mary, beiden hebben ze nauwelijks herinnering aan die keuringsdagen. Maar de koe staat bij hen hoog in aanzien.

grote regelmaat en als 'koetekenlerares' geniet ze reputatie. Cees Helder heeft het boek van Mary Koekenbier met bewondering bekeken en men hoeft er de vakliteratuur maar op na te slaan om waardering te krijgen voor de exclusieve gerechten en speciale sfeer in Parkheuvel. Staan die prestaties voor een geslaagde combinatie van kunst en ambachtelijkheid? Haast schoorvoetend geven ze het toe. Die voor Nederland absoluut unieke derde ster voor zijn restaurant in 2002 is voor Cees Helder een hoogtepunt geworden, gelijk Mary Koekenbier blijft nagenieten van dat zilveren feest in Alkmaar.

Even denken ze nog hardop over de nabije toekomst. De markt — zeker die van de kunst — kent een dip, maar bij Parkheuvel blijft het goed om vooraf te reserveren. Soms is er een moment van twijfel, vertellen de artiesten-zakenlieden. Dan valt het moeilijk de gedachten in olieverf weer te geven, dan willen de zonnebloemen maar niet kleuren. En ook de creatie van nieuwe gerechten laat zich niet altijd dwingen wanneer de nieuwe menukaart naar de drukker moet.

We kijken samen nog even in de keuken van Koekenbier, we nemen afscheid van de historische plek in het centrum van Alkmaar. Mary loopt naar haar woning-atelier: het stadskind dat het platteland schildert. Cees stapt in de auto naar Rotterdam, maar 'ik woon er niet, ik blijf een boerenkind'.

Reimer Strikwerda

Mary Koekenbier laatbloeiër

Koeien tussen palen (100 x 100 cm) is een van de recente werken die Mary Koekenbier t/m 4 januari 2004 exposeert in galerie De Lichtval aan het Lesturgeonplein in het Drentse Vledder (tel. 0521-383499). Koekenbier (1942), tweede kind van het omvangrijke gezin, waarvan de moeder vooral verantwoordelijk was voor het destijds befaamde restaurant in Alkmaar, ontdekt pas op wat oudere leeftijd dat ze talent heeft voor schilderen. Intussen is ze al ruim 25 jaar kunstenaar, ze schildert zeer kenmerkend vooral bloemen en koeien. In 2001 vierde ze haar kunstenaarsjubileum met een prachtige overzichtstentoonstelling in de Sint Laurenskerk, terwyl toen ook het boek 'Een feest in kleur' verscheen.



Boerenzoon Cees Helder: drie Michelinsterren

Restaurant Parkheuvel aan de Heuvellaan in Rotterdam — de lichtjes van de passerende schepen maken 's avonds duidelijk dat die aan de kade van de Maas ligt — is het domein van patron-cuisinier (eigenaar en chef-kok) Cees Helder. Helder (1948) is het middelste kind uit het gezin dat boerde in de polder de Starnmeer bij het dorp De Rijp. Hij volgde de opleiding

brood en banket aan de LTS in Schagen en via een indrukwekkende lijst van functies bij steeds betere eetgelegenheden kocht hij in 1986 het toen afgebrande Parkheuvel. In 1990 kreeg die de eerste Michelinster, in 1995 de tweede en in januari 2002 mocht Cees Helder als enige Nederlander ooit zijn derde ster in ontvangst nemen. Zeer terecht, zo vinden de deskundigen.

